



Pokoraczkné Markos Andrea

## Technológiai folyamat szakmai idegen nyelven

**NSZFI**  
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI  
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

**Ételkészítés**

A követelménymodul száma: 1465-06 A tartalomelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-075-30



## TECHNOLÓGIAI FOLYAMAT SZAKMAI NÉMET NYELVEN

### ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Ön egy étterem szakácsaként nap mint nap finom ételeket készít. Az ételek elkészítésének folyamatát a szakácskönyvekben található receptek írják le.

A következő receptleírás arról ad az Ön számára tájékoztatást, hogy milyen technológiai folyamatok segítségével készülhet el a palóc leves. A folyamatokat félkövér betűtípussal jelöltem.

Zubereitung: Das Fleisch waschen. Die Zwiebel kleinschneiden, im Fett des gebratenen Speck rösten. Dann mit Paprika bestreuen. Das Fleisch in Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Kümmel und Knoblauch beifügen, ein wenig Wasser daruntergießen und kochen. Salzen, pfeffern. Wenn das Fleisch weich ist noch Wasser zugießen, die grünen Bohnen und geschnittenen Kartoffeln zugeben. Schließlich mit saurer Sahne verdicken. Warm mit Brot servieren.

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A technikai folyamatok során alapanyagokat használunk fel, a munkánkat konyhai eszközök segítik. Ennek tükrében három részre osztottam ezt a tartalomelemet.

1. Az alapvető élelmiszerek a konyhában / Lebensmittel in der Küche/
2. A technológiai folyamatot segítő eszközök a konyhában / Die Küchengeräte und – maschinen/
3. A technológiai folyamatok /Die technologischen Vorgänge/

#### 1. Lebensmittel in der Küche /Élelmiszerek a konyhában/

Egy étteremben vagy hotelben a főszakács egyik fontos feladata, hogy figyelemmel kísérje az ételek készítéséhez szükséges alapanyagok mennyiségét. Amennyiben valamelyik alapanyagból kevés van rendelést kell leadnia.

Ön egy étterem és egyben hotel főszakácsa. Az a feladata, hogy sorolja fel azokat az alapanyagokat, amelyekre a közeljövőben szükségük lesz. Ezt a feladatot egy család szokásain keresztül teheti meg.

A Klein család egy hetet tölt a szállodában. Számukra nagyon fontos a rendszeres étkezés, hiszen az édesanya és az idősebb fiú mindennap főz valami finomságot.

A következő szövegekből megismerheti a család étkezési szokásait és kigyűjtheti a legfontosabb alapanyagokat.

#### Text 1

Die Familie Klein

Das Frühstück

Thomas Klein hat eine Frau. Sie heißt Katrin Klein. Sie haben zwei Kinder, Nikolas und Simon. Die Familie frühstückt immer zu Hause zusammen. Nikolas isst immer Roggenbrot mit Butter und Marmelade und trinkt Kakao. Simon frühstückt jeden Morgen Brötchen mit Butter, Schinken und Gurken oder Tomate und trinkt Milch. Thomas mag Eier und Milchprodukte wie zum Beispiel Käse, Joghurt, saure Sahne. Kefir. Seine Frau isst Salat mit Joghurt. Ihr Lieblingsgemüse sind Gurken, Tomaten, Rettich, Kopfsalat, Porree, Rotkohl. Sie trinkt Fruchtsaft wie zum Beispiel Orangensaft, Birnensaft, Apfelsaft.

#### Text 2

Das Mittagessen

Katrin kocht jeden Tag etwas Feines. Ihr Mann und die Kinder essen zu Hause Mittag. Thomas isst alle Speisen gern. Seine Lieblingsspeisen sind Rinderpörkölt mit Nockerln und Krautsalat, Paloczsuppe, Apfelstrudel. Nikolas isst Suppen nicht gern. Er möchte immer Fleisch essen. Wenn er Geburtstag hat, macht seine Mutti pikantes Ananasfleisch mit Reis und bäckt eine Obsttorte mit Erdbeeren. Simon kann schon kochen. Er möchte einmal Chefkoch werden. Er probiert zu Hause immer etwas Neues aus. Letztens kochte er Orangenschnitzel mit Kartoffelkroketten. Am Wochenende buk er eine Quarktorte. Katrin isst kein Fleisch. Sie las in einer Zeitung gute Rezepte (Gefüllte Kartoffel, Rucola mit Gurken und Paprika). Nach dem Urlaub möchte sie diese Speisen ausprobieren.

#### Text 3

Das Abendessen

Die Familie isst um 7 Uhr etwas Kaltes. Die Kinder machen sich ein Sandwich wie zum Beispiel Semmel mit Käsecreme und Rettich oder Zwiebel. Thomas isst gern Spiegelei mit Tomate. Katrin isst Haferflocken mit Milch. Zu Hause kann man im Kühlschrank immer Obst finden, wie zum Beispiel Bananen, Äpfel, Orangen, im Sommer Kirschen, Birnen, Melone, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren. Katrin kauft oft Süßigkeiten: Schokolade, Eis, Kekse.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

### 1. feladat

a) Olvassa el figyelmesen a szöveget!

b) Gyűjtse ki az ismeretlen szavakat és készítsen egy mini szótárt!

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

c) Készítsen feljegyzést a családtagok kedvenc reggelijéről!

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |

d) Ajánljon minden családtagnak még két ételt, amit elfogyaszthatnának reggelire!

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |

e) A főpincérnek csak friss zöldségeket és gyümölcsöket kell rendelnie. Készítsen erről feljegyzést!

---

---

---

## 2. feladat

a) Tanulmányozza át a szöveget!

b) Gyűjtse ki az ismeretlen szavakat és készítsen mini szótárt!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

c) Fordítsa le magyarra az ételek nevét! Szótárt természetesen használhat.

---

---

---

---

---

d) Szakácskönyv segítségével gyűjtse össze az édesapa ebédjéhez szükséges hozzávalókat!

---

e) Szakácskönyv segítségével gyűjtse ki az édesanya ebédjéhez szükséges alapanyagokat!

---

f) Szakácskönyv használatával írja össze a gyerekek ebédjéhez szükséges élelmiszereket!

---

g) Az internet segítségével keresse meg az ételek receptjét!

3. feladat

a) Olvassa el figyelmesen a szöveget!

b) Készítsen feljegyzést az idegen szavakról!

---

---

---

---

---

c) Az étkezési szokásokat figyelembe véve javasoljon 2-2 ételt és 1-1 italt a családtagoknak!

---

---

---

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Schreiben Sie eine Liste! Das Frühstück

Készítsen egy feljegyzést az első szöveg alapján a reggelihez szükséges élelmiszerekről mindkét nyelven!

Wörterbuch: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### 2. feladat

Ergänzen Sie die Sätze!

Ergänztse ki a mondatokat az első szöveg alapján!

- a) Thomas hat zwei .....
- b) Die Familie.....immer zu Hause zusammen.
- c) Thomas mag..... und.....
- d) Nikolas frühstückt jeden Morgen..... und.....
- e) Katrin trinkt .....und.....

### 3. feladat

Richtig oder falsch?

Döntse el a mondatokról, hogy igazak vagy hamisak?

- a) Die Kinder frühstücken in der Schule.

\_\_\_\_\_

b) Nikolas mag Roggenbrot und Kakao.

---

c) Simon trinkt Tee zum Frühstück.

---

d) Thomas isst ein Ei zum Frühstück.

---

e) Katrin isst kein Gemüse.

---

f) Katrin trinkt Apfelsaft und Orangensaft gern.

---

#### 4. feladat

Empfehlen Sie noch Lebensmittel zum Frühstück!

Soroljon fel olyan élelmiszereket, amelyeket még a Klein családnak javasolna reggelire! A felsorolást mindkét nyelven tegye meg!

---

---

---

---

---

### 5. feladat

Suchen Sie die Paare! Das Mittagessen

Keresse meg a német szavak magyar megfelelőjét! A 2. szöveg anyagát használja fel a feladathoz!

1. Rinderpörkölt mit Nockerln
2. Krautsalat
3. Apfelstrudel
4. Pikantes Ananasfleisch mit Reis
5. Paloczensuspe
6. Obsttorte mit Erdbeeren
7. Orangenschnitzel mit Kartoffelkroketten
8. Quarktorte
9. Gefüllte Kartoffel
10. Rucola mit Gurken und Paprika

- a) Töltött burgonya
- b) Epertorta
- c) Palócleves
- d) Narancsos szelet burgonyakrokettel
- e) Túrótorta
- f) Almás rétes
- g) Káposztasaláta
- h) Marhapörkölt nokedlivel
- i) Rucola uborkával és paprikával
- j) Pikáns ananászos hús rizzsel

---

---

**6. feladat**

Sammeln Sie die Zutaten!

Gyűjtse össze magyarul és németül a „Rinderpörkölt mit Nockerln” hozzávalóit! Használja a szakácskönyvet!

Hozzávalók: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Zutaten: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



*1. ábra. Rinderpörkölt mit Nockerln/ Marhapörkölt nokedlivel/*

**7. feladat**

Schreiben Sie die Zutaten den Speisen!

Írja le a „Rucola mit Gurken und Paprika” hozzávalóit németül és magyarul!

A feladat megoldásához olvassa el a receptet!

Den Weißkohl fein hobeln und mit dem Salz, dem Zucker, dem Pfeffer, dem Öl und dem Essig begießen, bzw. bestreuen. Dann mit einem Kartoffelstampfer den Weißkohl einstampfen um die Fasern zu erweichen. Mindestens 5 Minuten lang stampfen.

Paprika entkernen und fein hobeln.

Gurke waschen und fein hobeln.

Rucola waschen, verlesen und dreimal durchschneiden.

Alle Zutaten gründlich miteinander vermengen.

Zutaten: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Hozzávalók: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 8. feladat

Übersetzen die Wörter ins Deutsche!

Fordítsa le németre a káposztasaláta hozzávalóit!

Hozzávalók: káposzta, hagyma, sárgarépa, ecet, só, fűszerkömény

Die Zutaten: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 9. feladat

Suchen Sie das Kuckucksei!

Olvassa el a palóclevés receptjét és oldja meg a feladatokat!

Zutaten: 1 Esslöffel Schweineschmalz

2 Zwiebeln

1 Teelöffel edelsüßes Paprikapulver

1000g Rindfleisch

1 Teelöffel Kümmel

1 Liter Fleischbrühe

500 g Kartoffeln

500 g grüne Bohnen

3 Lorbeerblätter

200g saure Sahne

Salz

1 Esslöffel Mehl

50g geräucherter Speck

2 Zehen Knoblauch

Zubereitung: Das Fleisch waschen. Die Zwiebel kleinschneiden, im Fett des gebratenen Speck rösten. Dann mit Paprika bestreuen. Das Fleisch in Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Kümmel und Knoblauch beifügen, ein wenig Wasser daruntergießen und kochen. Salzen, pfeffern. Wenn das Fleisch weich ist noch Wasser zugießen, die grünen Bohnen und geschnittenen Kartoffeln zugeben. Schließlich mit saurer Sahne verdicken. Warm mit Brot Servieren.

a) Melyik hozzávaló vagy hozzávalók nem illik/illenek a sorba?

Hozzávalók: zeller, sárgarépa, liszt, só, füstölt szalonna, tejföl, majoránna, fokhagyma, babérlevél, fűszerkömény, zöldbab, petrezselyem

Kakukktójas: \_\_\_\_\_

b) Egészítse ki a szavakat és írja mellé a magyar megfelelőjét!

.....schmalz=

Kü.....=

.....lauch=

Lorbeer.....=

M...hl=

### 10. feladat

Suchen Sie das Rezept „Quarktorte"! Sammeln die Zutaten der Quarktorte!

Keresse meg interneten a túró torta receptjét németül! [www. google.de](http://www.google.de)

a) Írja le a süteményhez szükséges alapanyagokat!

Die Zutaten: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

b) Jegyezze le a torta elkészítését!

Zubereitung: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

c) Írja le magyarul is a hozzávalókat!



2. ábra. Quarktorte/ Túrótorta/

Hozzávalók: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### 11. feladat

Empfehlen Sie der Familie noch Obst zum Abendessen!

Ajánljon a Klein családnak gyümölcsöket vacsorára! Készítsen mini szótárt!

Wörterbuch: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



3. ábra. Obst auf dem Markt/ Gyümölcsök a piacon/



4. ábra. Obst auf dem Markt/ Gyümölcsök a piacon/

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

Wörterbuch:

- s Roggenbrot– rozskenyér
- e Butter– vaj
- e Marmelade– lekvár
- r Kakao– kakao
- s Brötchen– zsemle
- r Schinken– sonka
- e Gurke– uborka
- e Tomate– paradicsom
- e Milch– tej
- s Ei– tojás
- r Käse– sajt
- r Joghurt– joghurt
- saure Sahne– tejföl
- r Kefir– kefir
- r Rettich– retek
- r Kopfsalat–fejessaláta
- r Porree– póréhagyma
- r Rotkohl– vöröskáposzta
- r Orangensaft–narancslé
- r Birnensaft–körtelé
- r Apfelsaft– almalé

### 2. feladat

- a) Thomas hat zwei Kinder.
- b) Die Familie frühstückt immer zu Hause zusammen.
- c) Thomas mag Eier und Milchprodukte.
- d) Nikolas frühstückt jeden Morgen Roggenbrot und Marmelade.
- e) Katrin trinkt Orangensaft und Apfelsaft.

### 3. feladat

- a) falsch, b) richtig, c) falsch, d) richtig, e) falsch, f) richtig

#### 4. feladat

e Wurst- kolbász, armer Ritter- bundás kenyér, r Aufschnitt- felvágott, s Müsli-müsli, r Speck- szalonna, r Quark- túró, s Würstchen- virsli, r Würstchensalat- virslisaláta, s Schwarzbrot- barnakenyér

#### 5. feladat

1-h, 2-g, 3-f, 4-j, 5-c, 6-b, 7-g, 8-e, 9-a, 10-i

#### 6. feladat

Hozzávalók: marhahús, sertésszír, vöröshagyma, édesnemes paprika, zöldpaprika, paradicsom, só, bors, nokedli-liszt, só, olaj, víz

Zutaten: Rindfleisch, Schweinefett, Zwiebeln, edelsüßer Paprika, Paprikaschoten, Tomaten, Salz, Pfeffer, Nockerln- Mehl, Salz, Öl, Wasser

#### 7. feladat

Zutaten: Weißkohl- fehérkáposzta, Paprika- paprika, Gurke- uborka, Rucola- rucolasaláta, Salz- só, Zucker- cukor, Pfeffer- bors, Öl- olaj, Essig- ecet

#### 8. feladat

Zutaten: r Kohl-káposzta, e Zwiebel- hagyma, e Möhre- sárgarépa, r Essig- ecet, s Salz- só, r Kümmel- fűszerkömény

#### 9. feladat

a) Kakukktójas: zeller, sárgarépa, majoránna, fűszerkömény, petrezselyem

b) s Schweineschmalz- sertésszír, r Kümmel- fűszerkömény, r Knoblauch- fokhagyma, s Lorbeerblatt- babérlevél, s Mehl- liszt

#### 10. feladat

a) Zutaten: 60 g Butter oder Margarine, 60 g Zucker, 1 Ei, 1 Teelöffel Backpulver, 150 g Mehl,

Für die Füllung:

200 g Zucker, 4 Eier, 250 ml Öl, 1/2 l Milch, 500 g Quark, 1 Pk. Vanillepuddingpulver, 1 Dose Mandarinen, 1 Tüte Mandeln

**b) Zubereitung:**

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig rühren und in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Tortenform geben, gleichmäßig festdrücken. Dabei einen kleinen, nicht zu dicken Rand formen. Zucker, Eier und Öl in eine große Schüssel geben, mit dem Mixer schaumig schlagen. Quark und Milch dazu geben und nochmals schlagen. Das Puddingpulver einrühren, anschließend abgetropfte Mandarinen nur noch kurz mit einem Löffel unterheben, um die Segmente nicht zu beschädigen. Die Quarkfüllung vorsichtig (sehr dünnflüssig!) in die Tortenform auf den Mürbeteig geben und die Mandeln darüber streuen. Bei 150 – 170°C etwa zwei Stunden lang backen oder bis die Mandeln leicht gebräunt sind und die Füllung auch in der Mitte nicht mehr wackelt. Die Mandarinen kann man entweder weglassen oder je nach Geschmack durch Rosinen ersetzen.

**11. feladat**

e Ananas– ananász, e Aprikose– sárgabarack, e Birne– körte, e Brombeere–szeder, e Dattel– datolya, e Feige–füge, r Granatapfel–gránátalma, e Heidelbeere–fekete áfonya, e Kiwi– kivi, e Mango–mangó, e Melone–dinnye, e Zuckermelone–sárgadinnye, e Papaya– papaya, r Pfirsich– őszibarack, e Pflaume– szilva, e Preiselbeere– vörös áfonya, e Quitte– birs, e Stachelbeere– egres, e Traube– szőlő, e Zitrone– citrom,

## DIE KÜCHENGERÄTE- UND MASCHINEN/ KONYHAI ESZKÖZÖK –ÉS GÉPEK/

### ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET



5. ábra. In der Küche der Familie Klein / A Klein család konyhájában/

Az előző részben már megismerkedett a Klein család étkezési szokásaival és ezáltal a legfontosabb alapanyagokkal. Most a főzést segítő konyhai gépekről szerezhet információkat német nyelven.

A fenti kép a Klein család konyhájában készült. Az ételek elkészítéséhez megfelelő térre és eszközökre van szükség. Az amerikai konyha lehetővé teszi, hogy a háziasszonyok ne legyenek teljesen elkülönítve a családtól főzés közben. A hétfégi főzés ezáltal nem teherként, hanem kellemes elfoglaltságként épül be a napi programjukba. Napjainkban a szakácsok és a háziasszonyok munkáját számos konyhai gép könnyíti meg. Egy átlagos háztartásban a konyhai pult tele van gépekkel. Kávé- és teafőző, kenyérpirító, turmixgép, mérleg, mikrohullámú sütő, vízforraló foglalja el a helyet a hűtőszekrény, gáztűzhely, mosogatógép mellett.

Ma Ön készíti a reggelit családtagjai számára. Milyen háztartási gépeket használna a reggelikészítéshez?

---

A következő szövegen keresztül egy átlagos háztartás felszereltségét ismerheti meg. Szakácsként természetesen a gépek használata sokkal szerteágazóbb.

## SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

### In der Küche der Familie Klein

Auf dem Bild sehen Sie eine schöne Küche. Sie ist ganz groß. Diese Küche ist schön eingerichtet. Neben dem Küchenschrank steht ein Kühlschrank. Es gibt keine Spülmaschine, aber man kann spülen. Die Familie möchte bald eine kaufen. Die Familie bäckt das Brot mit der Brotbackmaschine zu Hause. Sie schneiden das Brot mit Hilfe der Brotschneidemaschine. Beim Kochen, Backen und Braten ist der Gasherd unentbehrlich. Ein Topf wird darauf gestellt und die Flamme angezündet. Mit der Dunstabzugshaube kann man Dünste und Gerüche loswerden. Der Mikrowellenherd erwärmt die Speisen. Zum Frühstück machen sie Kaffee mit der Kaffeemaschine. Das Turmixgerät erleichtert die Arbeit in der Küche. Wenn Katrin Kuchen bäckt benutzt sie ein elektrisches Rührgerät. Damit kann man sehr leicht Schaum schlagen. Vor dem Backen misst sie die Zutaten mit der Küchenwaage. Der Kuchen wird in einer runden oder viereckigen Form gebacken. Diese Form heißt Backblech. Sie trinken oft Fruchtsaft und benutzen dazu einen Entsafter. Damit kann man am schnellsten zum Frühstück frisch gepressten Apfel- oder Orangensaft gewinnen. Das Fleisch wird durch den Fleischwolf gedreht.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

### 1. feladat

Nézze meg figyelmesen a Klein család konyháját (5. ábra)!

### 2. feladat

Gondolja végig, milyen konyhai eszközök fordulnak elő az Ön konyhájában!

### 3. feladat

Készítsen ezekről az eszközökről egy magyar nyelvű feljegyzést!

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |

4. feladat

Olvassa el a „In der Küche der Familie Klein” című szöveget!

A német– magyar szótár segítségével jegyzetelje ki a szövegből a Klein család által használt konyhai eszközöket.

|                   |
|-------------------|
| <hr/> <hr/> <hr/> |
|-------------------|

5. feladat

Hasonlítsa össze a saját jegyzetét és a szöveg szóanyagát!

6. feladat

Az összehasonlítás után a magyar nyelvű feljegyzését fordítsa le német nyelvre! A feladat megoldásához természetesen használhat szótárt! Azt javaslom, hogy ne számítógépes szótárt használjon!

|                   |
|-------------------|
| <hr/> <hr/> <hr/> |
|-------------------|

7. feladat

Törekedjen az ismeretlen szavak elsajátítására, ugyanis ez segíteni fogja a munkáját az önellenőrző feladatok megoldásában!

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Was sehen Sie auf dem Bild?

Nevezze meg német nyelven azokat a konyhai eszközöket, amelyeket a képen lát!

---

---

### 2. feladat

Unterstreichen Sie die Wörter!

Húzza alá a szövegben azokat a szavakat, amelyek egy konyhai eszköz nevét jelzik!

Írja le ezeket a szavakat mindkét nyelven!

Wörterbuch: \_\_\_\_\_

---

---

---

### 3. feladat

a) Beantworten Sie die Fragen!

Válaszoljon a kérdésekre!

1. Haben Sie einen Kühlschrank zu Hause?

---

2. Benutzen Sie einen Mikrowellenherd?

---

3. Backen Sie das Brot mit einer Brotbackmaschine zu Hause?

---

4. Haben Sie schon ein Turmixgerät gekauft?

---

5. Schlagen Sie den Schaum mit einem elektrischen Rührgerät?

---

6. Pressen Sie Fruchtsaft mit dem Entsafter zu Hause?

---

7. Benutzen Sie einen Fleischwolf?

---

8. Haben Sie eine Kaffeemaschine zu Hause?

---

9. Haben Sie ein Backblech?

10. Was für ein Küchengerät möchten Sie demnächst kaufen?

b) Übersetzen Sie die Sätze!

Fordítsa le az előző mondatokat magyarra!

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

7. \_\_\_\_\_

8. \_\_\_\_\_

9. \_\_\_\_\_

10. \_\_\_\_\_

#### 4. feladat

Ergänzen Sie den Text!

Egészítse ki a szöveget az odaillő szavakkal!

In der Küche der Familie Klein

Auf dem Bild sehen Sie eine schöne Küche. Sie ist ganz groß. Diese Küche ist schön eingerichtet. Neben dem ..... steht ein ..... Es gibt keine ....., aber man kann spülen. Die Familie möchte bald eine kaufen. Die Familie bäckt das Brot mit der ..... zu Hause. Sie schneiden das Brot mit Hilfe der ..... Beim Kochen, Backen und Braten ist der ..... unentbehrlich. Ein Topf wird darauf gestellt und die Flamme angezündet. Mit der ..... kann man Dünste und Gerüche loswerden. Der ..... erwärmt die Speisen. Zum Frühstück machen sie Kaffee mit der ..... Das ..... erleichtert die Arbeit in der Küche. Wenn Katrin Kuchen bäckt benutzt sie ein elektrisches ..... Damit kann man sehr leicht Schaum schlagen. Vor dem Backen misst sie die Zutaten mit der ..... Der Kuchen wird in einer runden oder viereckigen Form gebacken. Diese Form heißt ..... Sie trinken oft Fruchtsaft und benutzen dazu einen ..... Damit kann man am schnellsten zum Frühstück frisch gepressten Apfel- oder Orangensaft gewinnen. Das Fleisch wird durch den ..... gedreht.

Die Wörter: der Fleischwolf, e Brotschneidemaschine, r Entsafter, e Kaffeemaschine, r Mikrowellenherd, r Kühlschrank, e Küchenwaage, r Küchenschrank, e Spülmaschine, e Dunstabzugshaube, e Brotbackmaschine, s Rührgerät, r Gasherd, s Turmixgerät, s Backblech,

#### 5. feladat

Ich möchte etwas in der Küche machen. Was soll ich dazu benutzen?

Szeretnék valamit a konyhában csinálni. Mit kell hozzá használnom?

1. Ich möchte Kaffee kochen.

---

2. Ich möchte Fruchtsaft pressen.

---

3. Ich möchte Brot schneiden.

---

4. Ich möchte das Geschirr spülen.

---

5. Ich möchte schnell Schaum schlagen.

---

6. Ich möchte die Suppe schnell erwärmen.

---

7. Ich möchte Fleisch faszieren.

---

8. Ich möchte Kartoffeln kochen.

---

9. Ich möchte die Zutaten vor dem Backen messen.

---

10. Ich möchte Brot backen.

---

**6. feladat**

Übersetzen Sie die Sätze!

Fordítsa le az előző feladat mondatait!

|     |       |
|-----|-------|
| 1.  | _____ |
| 2.  | _____ |
| 3.  | _____ |
| 4.  | _____ |
| 5.  | _____ |
| 6.  | _____ |
| 7.  | _____ |
| 8.  | _____ |
| 9.  | _____ |
| 10. | _____ |

**7. feladat**

a) Suchen Sie die Paare!

Keresse meg a mondatokhoz tartozó konyhai eszközöket!

1. Das Fleisch wird in ganzen Stücken gekauft und zu Hause durch dieses Gerät gedreht.
2. Wenn etwas nach einem Rezept zubereitet wird, sind die Mengen der Zutaten gegeben. Um diese abzumessen, benötigen die Köche so ein Gerät.
3. Ein Gerät, mit dem man eine Speise oder Getränk sehr schnell erwärmen kann.
4. Ein Gerät, mit dem man Fruchtsaft gewinnen kann.
5. Man kann damit Brot schneiden.
6. Ein Gerät, in dem man Lebensmittel kühlt.
7. In der Küche ein großes Gerät, auf dem man kochen kann.
8. Über dem Küchenherd ein Gerät, das Dünste und Dämpfe ins Freie bläst.
9. Eine flache Platte aus Blech, auf der man Kuchen zum Backen in den Ofen schiebt.
10. Ein Gerät, mit dem man Schaum schlagen kann.

- a) kenyérszeletelő
- b) gyümölcscentrifuga
- c) mikrohullámú sütő
- d) páraelszívó

- e) mérleg
- f) habverő
- g) hűtőszekrény
- h) tepsí
- i) húsdaráló
- j) gáztűzhely

---



---

b) Übersetzen Sie die Wörter ins Deutsche!

---



---



---

## 8. feladat

a) Suchen Sie das Kuckucksei!

Melyik szónak vagy szavaknak nincs magyar megfelelője?

|                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| 1. Mikrowellenherd  | a) gyümölcscentrifuga |
| 2. Wasserkocher     | b) mosogatógép        |
| 3. Backblech        | c) dugóhúzó           |
| 4. Küchenwaage      | d) tepsí              |
| 5. Entsafter        | e) mikrohullámú sütő  |
| 6. Geschirrspüler   | f) gáztűzhely         |
| 7. Küchenmesser     | g) kukta              |
| 8. Zitronenpresse   | h) konyhai mérleg     |
| 9. Gasherd          | i) reszelő            |
| 10. Knoblauchpresse | j) kávédaráló         |

---



---

b) Aufgabe Suchen Sie die unbekannten Wörter im Wörterbuch!

Keresse meg a feladat előző részében szereplő ismeretlen szavakat a szótárban!

Wörterbuch: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Szótár: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

Gasherd, Brotbackmaschine, Brotschneidemaschine, Kaffeemaschine,

### 2. feladat

In der Küche der Familie Klein

Auf dem Bild sehen Sie eine schöne Küche. Sie ist ganz groß. Diese Küche ist schön eingerichtet. Neben dem Küchenschrank steht ein Kühlschrank. Es gibt keine Spülmaschine, aber man kann spülen. Die Familie möchte bald eine kaufen. Die Familie bäckt das Brot mit der Brotbackmaschine zu Hause. Sie schneiden das Brot mit Hilfe der Brotschneidemaschine. Beim Kochen, Backen und Braten ist der Gasherd unentbehrlich. Ein Topf wird darauf gestellt und die Flamme angezündet. Mit der Dunstabzugshaube kann man Dünste und Gerüche loswerden. Der Mikrowellenherd erwärmt die Speisen. Zum Frühstück machen sie Kaffee mit der Kaffeemaschine. Das Turmixgerät erleichtert die Arbeit in der Küche. Wenn Katrin Kuchen bäckt benutzt sie ein elektrisches Rührgerät. Damit kann man sehr leicht Schaum schlagen. Vor dem Backen misst sie die Zutaten mit der Küchenwaage. Der Kuchen wird in einer runden oder viereckigen Form gebacken. Diese Form heißt Backblech. Sie trinken oft Fruchtsaft und benutzen dazu einen Entsafter. Damit kann man am schnellsten zum Frühstück frisch gepressten Apfel-oder Orangensaft gewinnen. Das Fleisch wird durch den Fleischwolf gedreht.

Wörterbuch: der Kühlschrank– hűtőszekrény, die Spülmaschine– mosogatógép, die Brotbackmaschine– kenyérsütő, e Brotschneidemaschine– kenyérszeletelő, der Gasherd– gáztűzhely, e Dunstabzugshaube– páraelszívó, der Mikrowellenherd– mikrohullámú sütő, die Kaffeemaschine– kávéfőző, das Turmixgerät–turmixgép, das elektrische Rührgerät– elektromos habverő, die Küchenwaage– konyhai mérleg, das Backblech– tepsí, der Entsafter– gyümölcscentrifuga, der Fleischwolf– húsdaráló

### 3. feladat

a) 1–9. Ja oder nein 10. Zum Beispiel: Spülmaschine, Schnellkochtopf

b)

1. Van Önnek hűtőszekrénye otthon?
2. Használ Ön mikrohullámú sütőt?
3. Kenyérsütővel süti a kenyeret otthon?
4. Vett már egy turmixgépet?
5. Elektromos habverővel veri a habot?
6. Gyümölcscentrifugával préseli a gyümölcslevet otthon?

7. Használ Ön húsdarálót?
8. Van otthon kávéfőzője?
9. Van Önnek tepsije?
10. Milyen konyhai gépet szeretne a közeljövőben venni?

#### 4. feladat

Küchenschrank, Kühlschrank, Spülmaschine, Brotbackmaschine, Brotschneidemaschine, Gasherd, Dunstabzugshaube, Mikrowellenherd, Kaffeemaschine, Turmixgerät, elektrisches Rührgerät, Küchenwaage, Backblech, Entsafter, Fleischwolf

#### 5. feladat

1. Kaffeemaschine, 2. Entsafter, 3. Brotschneidemaschine, 4. Spülmaschine, 5. elektrisches Rührgerät, 6. Mikrowellengerät, 7. Fleischwolf, 8. Gasherd, 9. Küchenwaage

#### 6. feladat

1. Szeretnék kávé főzni.
2. Szeretnék gyümölcslejt készíteni.
3. Szeretnék kenyeret vágni.
4. Szeretnék mosogatni.
5. Szeretnék gyorsan habot verni.
6. Szeretném a levest gyorsan felmelegíteni.
7. Szeretnék húst darálni.
8. Szeretnék burgonyát főzni.
9. Szeretném megmérni a hozzávalókat a sütés előtt.
10. Szeretnék kenyeret sütni.

#### 7. feladat

a) 1-i, 2-e, 3-c, 4-b, 5-a, 6-g, 7-j, 8-d, 9-h, 10-f,

b) Wörterbuch: kenyérszeletelő- Brotschneidemaschine, gyümölcscentrifuga- Entsafter, mikrohullámú sütő- Mikrowellenherd, páraelszívó- Dunstabzugshaube, mérleg- Küchenwaage, elektromos habverő- elektrisches Rührgerät, hűtőszekrény- Kühlschrank, tepsi- Backblech, húsdaráló- Fleischwolf, gáztűzhely-Gasherd

#### 8. feladat

a) Wasserkocher, Küchenmesser, Zitronenpresse, Knoblauchpresse,

b) Wörterbuch: der Wasserkocher- vízforraló, das Küchenmesser- konyhakés, die Zitronenpresse- citromfacsaró, die Knoblauchpresse- fokhagymaprés,

Szótár: dugóhúzó–der Korkenzieher, kukta– der Schnellkochtopf, reszelő– die Raspel, die Reibe, kávédaráló– die Kaffeemühle,

## DIE TECHNOLOGISCHEN VORGÄNGE/ A TECHNOLÓGIAI FOLYAMATOK/

### ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET



6. ábra. Die technologischen Vorgänge in der Küche/ Technológiai folyamatok a konyhában/

.A szakács mindennapjai az ételek előkészítésével telnek.

A technológia folyamatokat az ételfajták felosztása szerinti elrendezésben ismerheti meg.

Hogyan készülnek a hideg-és meleg előételek?

Hogyan készíthetünk leveseket és főzelékeket?

A konyhában a vendégek legkedveltebb ételei a főételek és a tésztafélék. Milyen elkészítési móddal kerülnek az asztalra?

A vendégei között van egy hölgy, aki rendszeresen salátákat fogyaszt, és szereti a desszerteket is. Az egyik este az a kérése, hogy mondja el neki személyesen, hogyan készítette el az általa választott ételeket. A következő receptleírások ezt a feladatot segíti elő.

## SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

### 1. Kalte Vorspeisen / Hideg előételek

#### **Zwiebacksalat für heiße Tage**

Zutaten: 1/2 Stück roter Paprika, 1/2 Stück grüne Paprika, 2 Stück Lauchzwiebeln, 4 Stück Tomaten, 4 Stück Zwieback, 1 Bund Petersilie, 1 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer aus Mühle, 2 Esslöffel Essig, 1 Esslöffel Olivenöl, 1 Teelöffel Sojasoße, 1 Esslöffel Kapern, 1 Kopf Blattsalat

Zubereitung: Die Paprika und Tomaten fein würfeln, die Knoblauchzwiebeln in feine Ringe schneiden, in die Schüssel geben, Knoblauch dazu. Mit gehackter Petersilie vermengen, mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl, Sojasoße und Kapern würzen und abschmecken. Ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Blattsalat putzen und auf Tellern verteilen. Den Zwieback grob würfeln, kurz vor dem Servieren unter die Paprika/Tomatenmasse geben, alles gut miteinander vermengen und den Zwiebacksalat auf den Salatblättern anrichten.

### 2. Warme Vorspeisen / Meleg előételek

#### **Zucchinistrudel**

Zutaten: 1 große Zucchini, 200 g Schinken, 200 g Käse, 2 Eier, 1 Würfel Suppe, 1 Packung Blätterteig, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 Ei zum Bestreichen, Kräutersalz

Zubereitung: Zucchini schälen, kleinwürfelig schneiden, Zwiebel hacken und in der Pfanne anschwitzen. Zucchini dazu und mit Suppenwürfel bestreuen, mit Salz, Pfeffer und Kräutersalz würzen. Schinken klein schneiden und dazugeben. Alles gut durchbraten und dann erkalten lassen. Eier und die Hälfte des Käses einrühren. Blätterteig ausrollen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Fülle auftragen und einrollen. Strudel mit Ei bestreichen und im Rohr auf mittlerer Schiene backen bei 170°C U-Luft, ca. 35 Min.

### 3. Suppen/ Levesek

#### **Kräuter- Leberknödel – Suppe**

Zutaten: 1 Brötchen/trocken/, 1 kleine Zwiebel, 70g Leber, 70g Hackfleisch/ gemischt/, 25 g Butter, 1 Ei, 2 Esslöffel Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, 1 Teelöffel Thymian, 1 Teelöffel Majoran, Kümmel/gemahlen/, Muskat, 1 Liter Brühe, 1 Esslöffel Petersilie/gehackt/

Zubereitung:

Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Leber waschen, trocken tupfen, alle Häutchen und Sehnen entfernen. Leber im Mixer pürieren oder durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen und mit den Zwiebelwürfeln zu 70 g gemischtem Hackfleisch geben. 25 g Butter in einer Tasse mit einer Gabel schaumig schlagen und mit dem Ei, dem ausgedrückten Brötchen und 2 gehäuften EL Semmelbrösel unter den Fleischteig heben. Mit Salz, Pfeffer, Thymian, Majoran, Muskat, Kümmel kräftig abschmecken und gut vermengen. Die Brühe zum Kochen bringen. Mit 2 Kaffeelöffel von der Fleischmasse kleine Klößchen abstechen und diese in der Brühe 6–8 Minuten gar ziehen lassen /nicht kochen/. Die Suppe mit der gehackter frischer Petersilie bestreut servieren.

#### 4. Gemüse/ Főzelékek

##### **Gemüsepüree mit Champignons**

Zutaten: 300g Champignons, 300g frische Tomaten, 300 g rote Paprika, 100 ml Weißwein, 500 g Zucker

Zubereitung:

Alle Gemüse waschen, Tomaten schälen und entkernen, Paprika entkernen und Pilze halbieren. Alles durch einen Fleischwolf geben (10 mm Scheibe) oder in ganz kleine Würfel schneiden. Die Masse mit dem Weißwein und dem Zucker zum Kochen bringen.

Die Gewürze und die Zitronensäure hinzufügen. Nach Vorschrift kochen und in Gläser abfüllen. Der Brotaufstrich passt ideal zu würzigem Käse, zu gegrilltem und kaltem Fleisch oder als Dip mit Crème fraîche oder Quark angerührt.

#### 5. Hauptgerichte/ Főételek

##### **Hähnchenbrustfilet mit Paprikasauce**

Zutaten: 4 Hähnchenbrustfilet, 350 g Paprikaschote/gelb/, 350 g Paprikaschote/ rot/,

1 Zwiebel, 1 Esslöffel Butter, 1 Esslöffel Öl, 1 Knoblauchzehe, 200 ml Geflügelfond, 1/2 Bund Kerbel oder Petersilie, 1 Prise Anis, Salz, Pfeffer,

Zubereitung:

Paprikaschoten putzen. Gelbe Paprika und Zwiebel fein würfeln. Rote Paprika blanchieren oder unter den Grill legen, bis die Haut schwarz wird, häuten und in sehr kleine Würfel schneiden. Hähnchenfleisch salzen, pfeffern und im Öl-Butter-Gemisch scharf anbraten. Dann im Backofen auf dem Rost (Backblech untergelegt) bei 160° auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten garen. Gelbe Paprika mit Zwiebel, Knoblauch und 1 Prise Anis im Bratfett andünsten, Geflügelfond angießen, 10 Minuten kochen, pürieren. Dann erst die roten Paprikawürfel zugeben, noch einmal einige Minuten ziehen lassen. Gehackten Kerbel oder Petersilie zugeben und zu dem Hähnchenbrustfilet servieren. Dazu kann man noch Reis geben.

## 6. Mehlspeisen/ Tésztafélék

### **Gemüse Pfannkuchen**

Zutaten: 200 g Mehl, 400 ml Milch, 3 Eier, 600 g Gemüse /nach Wahl oder Saison/, 300 ml Sahne, 80 g Käse, Salz, Pfeffer, frische Kräuter

Zubereitung:

Milch, Mehl, Eier mit einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen. In einer Pfanne dann daraus 8 dünne Pfannkuchen backen. Das Gemüse putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Sahne erhitzen und das Gemüse darin 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Gemüse mit einer Schaumkelle aus der Soße heben, portionsweise auf die ausgebreiteten Pfannkuchen geben, diese aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Die Soße darüber gießen. Mit frischen Kräutern und dem geriebenen Käse bestreuen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten überbacken.

## 7. Salate/ Saláták

### **Gurkensalat/ Tsatsiki**

Zutaten: 1 Salatgurke, Salz, Pfeffer, 3 Knoblauchzehen, 250 g Sahnequark, 3 Esslöffel Olivenöl, Essig

Zubereitung:

Die Gurke schälen und klein raspeln, mit etwas Salz bestreuen und zugedeckt ca. 10 Min. stehen lassen. Die Knoblauchzehe schälen und reiben oder zerdrücken. Den Gurkensaft abgießen. Den Quark mit Knoblauch, Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und den Gurkenraspeln verrühren und vor dem Servieren zugedeckt mindestens 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

## 8. Desserts/ Desszertek

### **Tiramisu**

Zutaten: 3 Eier, 75 g Zucker, 40 ml Amaretto, 500g Mascarpone, 250 ml Kaffee, 250 g Löffelbiskuits, 2 Esslöffel Kakaopulver,

Zubereitung der Crème:

Das Eigelb von den Eiern trennen und in eine Schüssel (Messbecher) geben, nun den Zucker und die Hälfte des Amarettos mit einem Schneebesen unterrühren, danach die komplette Mascarpone unterrühren.

Zubereitung des Tiramisus:

Den Rest des Amarettos mit dem Kaffee in einer flachen Schale vermischen, nun die einzelnen Löffelbiskuits in den Kaffee kurz eintauchen und in das Tiramisugefäß legen.

Wenn eine Schicht mit Löffelbiskuit voll ist, eine Schicht der Creme darüber geben, nun wieder eine Schicht Löffelbiskuit und danach eine Schicht Creme. Oben auf die Creme den Kakao aufstreuen und im Kühlschrank stehen lassen

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

### 1. feladat

- Olvassa el figyelmesen az 1. receptet!
- Szótár segítségével készítsen német–magyar nyelvű jegyzetet a szavakból!
- Törekedjen az ismeretlen szavak elsajátítására, ugyanis ez segíti az önellenőrző feladatok megoldását!

---

---

---

### 2. feladat

- Olvassa el figyelmesen a 2. receptet!
- Készítsen német–magyar nyelvű feljegyzést szótár segítségével a szavakból!

---

---

---

### 3. feladat

- Olvassa el figyelmesen a 3. receptet!
- Készítsen feljegyzést az idegen szavakról!
- Törekedjen a szavak elsajátítására!

---

---

---

## 4. feladat

- Olvassa el figyelmesen a 4. receptet!
- Gyűjtse ki az ismeretlen szavakat!
- Törekedjen a szavak elsajátítására!

---

---

---

## 5. feladat

- Olvassa el figyelmesen az 5. receptet!
- Jegyzetelje ki az idegen szavakat!
- Készítsen magyar-német nyelvű mini- szótárt a szavakból!
- Sajátítsa el az ismeretlen szavakat!

---

---

---

## 6. feladat

- Olvassa el figyelmesen a 6. receptet!
- Jegyzetelje ki az idegen szavakat!
- Készítsen magyar-német nyelvű mini- szótárt a szavakból!
- Sajátítsa el az ismeretlen szavakat!

---

---

---

7. feladat

- Olvassa el figyelmesen Tsatsiki receptjét!
- Készítsen jegyzetet az ismeretlen szavakból!
- Törekedjen az ismeretlen szavak elsajátítását!

---

---

---

8. feladat

- Olvassa el figyelmesen a Tiramisu receptjét!
- Készítsen jegyzetet az ismeretlen szavakból!
- Törekedjen az ismeretlen szavak elsajátítására!

---

---

---

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Ergänzen Sie die Tabelle!

Egészítse ki a táblázatot!

|             |              |
|-------------|--------------|
| schälen     |              |
|             | belekeverni  |
|             | fűszerezni   |
| putzen      |              |
|             | hűlni hagyni |
| einrollen   |              |
| durchbraten |              |
|             | megszórni    |
|             | sütni        |
|             | hozzáadni    |

hámozni, átsütni, tisztítani, betekerni, bestreuen, backen, zugeben, würzen, erkalten lassen, einrühren

### 2. feladat

Wörtersammlung

Gyűjtsön főneveket a konyhai műveletekhez!

1. schälen:

2. durchbraten:

3. kleinwürfelig schneiden:

---

4. bestreuen:

---

5. zugeben:

---

### 3. feladat

Übersetzen Sie die Wörter!

A hortobágyi palacsinta receptjéből kiemeltém a technológiai folyamatokat. Fordítsa le a szavakat magyarra!

- |                   |       |
|-------------------|-------|
| 1. rösten:        | ..... |
| 2. bestreuen:     | ..... |
| 3. zugießen:      | ..... |
| 4. hineingeben:   | ..... |
| 5. hacken:        | ..... |
| 6. fertig kochen: | ..... |
| 7. herausnehmen:  | ..... |
| 8. abseihen:      | ..... |
| 9. backen:        | ..... |
| 10. vermengen:    | ..... |
| 11. füllen:       | ..... |
| 12. aufrollen:    | ..... |
| 13. legen:        | ..... |
| 14. erwärmen:     | ..... |
| 15. begießen:     | ..... |
| 16. servieren:    | ..... |

### 4. feladat

Ergänzen Sie die Ausdrücke und übersetzen Sie sie!

Egészítse ki a kifejezéseket és fordítsa le!

1. .... einweichen–
2. .... halbieren–
3. ....und..... entfernen–
4. ....pürieren–
5. ....schälen–

#### 5. feladat

Suchen Sie das Kuckucksei oder die Kuckuckseier!

Keresse meg a kakukktojást/ tojásokat! Melyik művelet nem szerepelt az előző receptekben?

*eltávolítani, kis csíkokra vágni, májat pürésíteni, főzni, beáztatni, elősütni, darálni, összekeverni, szárítani, pirítani,*

\_\_\_\_\_

#### 6. feladat

Was bedeuten die Wörter?

Jelölje X-el a helyes választ!

##### 1. in kleine Würfel schneiden

- a) apró csíkokra vágni
- b) apró kockákra vágni
- c) apróra vágni

##### 2. putzen

- a) hámozni
- b) tisztítani
- c) darabolni

##### 3. einweichen

- a) bevizezni
- b) megpuhítani
- c) beáztatni

**4. entkernen**

- a) kivágni
- b) eltávolítani
- c) kidobni

**5. durch den Fleischwolf drehen**

- a) átpréselni
- b) összenyomni
- c) húsdarálón darálni

---

**7. feladat**

Was bedeuten die Wörter?

Jelölje X-el a helyes választ!

**1. blanchieren**

- a) sűríteni
- b) átszűrni
- c) hirtelen főzni vagy sütni

**2. garen**

- a) mérni
- b) keverni
- c) főzni

**3. erhitzen**

- a) pirítani
- b) leszűrni

c) felhevíteni

**4. aufrollen**

a) feltekerni

b) kinyújtani

c) felvágni

**5. überbacken**

a) vékony csíkokra vágni

b) átsütni

c) pirítani

**8. feladat**

Suchen Sie die Paare!

Keresse meg a német szavak magyar megfelelőjét!

1. bestreuen

2. überbacken

3. abschmecken

4. vorheizen

5. ziehen lassen

6. andünsten

7. pürieren

8. servieren

9. aufrollen

10. salzen

a) sózni    b) pürésíteni    c) feltekerni    d) megpárolni    e) állni    hagyni    f) tálalni    g) átsütni  
h) előmelegíteni    i) ízesíteni    j) megszórni

---



---

### 9. feladat

Ergänzen Sie den Text!

Egészítse ki a mondatokat!

*Hähnchenfleisch .....und..... im Öl-Butter-Gemisch scharf ..... Dann im Backofen auf dem Rost (Backblech untergelegt) bei 160° auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten ..... Gelbe Paprika mit Zwiebel, Knoblauch und 1 Prise Anis im Bratfett ..... Geflügelfond ....., 10 Minuten ....., ..... Dann erst die roten Paprikawürfel ....., noch einmal einige Minuten ziehen ..... Gehackten Kerbel oder Petersilie .....und zu dem Hähnchenbrustfilet ..... Dazu kann man noch Reis .....*

### 10. feladat

Suchen Sie die Paare!

Párosítsa össze a konyhai műveleteket a receptekkel!

1. Tsatsiki:

2. Tiramisu:

a) raspeln

b) schälen

c) aufstreuen

d) trennen

e) zerdrücken

f) stehen lassen

g) unterrühren

h) reiben

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

**11. feladat**

Ergänzen Sie die Ausdrücke!

Egészítse ki a kifejezéseket!

- ..... schälen
- ..... aufstreuen
- ..... reiben
- ..... durchziehen lassen
- ..... abgießen

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| <b>schälen</b>     | hámozni             |
| einrühren          | <b>belekeverni</b>  |
| würzen             | <b>fűszerezni</b>   |
| <b>putzen</b>      | tisztítani          |
| erkalten lassen    | <b>hűlni hagyni</b> |
| <b>einrollen</b>   | betekerni           |
| <b>durchbraten</b> | átsütni             |
| bestreuen          | <b>megszórni</b>    |
| backen             | <b>sütni</b>        |
| zugeben            | <b>hozzáadni</b>    |

### 2. feladat

1. Apfel, Kartoffel, Gurke, Birne, Kohlrabi,
2. Fleisch, Kuchen, Teig,
3. Kartoffel, Karotte, Petersilie, Fleisch,
4. mit der Petersilie, mit dem Käse, mit dem Salz, mit dem Pfeffer,
5. Mehl, Schinken, Ei, saure Sahne, Zwiebel,

### 3. feladat

1. pirítani, 2. megszórni, 3. hozzáönteni, 4. hozzáadni, 5. vágni, 6. készre főzni, 7. kivenni,
8. átszűrni, 9. sütni, 10. összekeverni, 11. tölteni, 12. feltekerni, 13. lefektetni,
14. felmelegíteni, 15. meglocsolni, 16. tálalni

### 4. feladat

1. das Brötchen einweichen– zsemlét beáztatni
2. Pilze halbieren– gombát megfelezni
3. Häutchen und Sehnen entfernen– bőrt és inakat eltávolítani
4. Leber pürieren– májat pürésíteni
5. Zwiebel oder Tomate schälen– hagymát vagy paradicsomot meghámozni

**5. feladat**

Kakukktojások: kis csíkokra vágni, elősütni, pirítani

**6. feladat**

1. b, 2. b, 3. c, 4. b, 5. c

**7. feladat**

1. c, 2. c, 3. c, 4. a, 5. b

**8 feladat**

1-j, 2-g, 3-i, 4-h, 5-e, 6-d, 7-b, 8-f, 9-c, 10-a

**9. feladat**

Hähnchenfleisch salzen, pfeffern und im Öl-Butter-Gemisch scharf anbraten. Dann im Backofen auf dem Rost (Backblech untergelegt) bei 160° auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten garen. Gelbe Paprika mit Zwiebel, Knoblauch und 1 Prise Anis im Bratfett andünsten, Geflügelfond angießen, 10 Minuten kochen, pürieren. Dann erst die roten Paprikawürfel zugeben, noch einmal einige Minuten ziehen lassen. Gehackten Kerbel oder Petersilie zugeben und zu dem Hähnchenbrustfilet servieren. Dazu kann man noch Reis geben.

**10. feladat**

1. a, b, e, f, h

2. c, d, f, g

**11. feladat**

- die Gurke schälen
- den Kakao aufstreuen
- die Knoblauchzehe reiben
- im Kühlschrank durchziehen lassen
- den Gurkensaft abgießen

## IIRODALOMJEGYZÉK

### FELHASZNÁLT IRODALOM

Lőrincz Zsolt: Német nyelv az idegenforgalomban

Bencze Ákosné– Fischerné Jilek Zsuzsanna: Deutsch in der Gastronomie

[www. google. hu /Rezepte/](http://www.google.hu/Rezepte/)

### AJÁNLOTT IRODALOM

Lőrincz Zsolt: Német nyelv az idegenforgalomban

A(z) 1465–06 modul 075 számú szakmai tankönyvi tartalomeleme  
felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

| A szakképesítés OKJ azonosító száma: | A szakképesítés megnevezése |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| 33-811-03-1000-00-00                 | Szakács                     |

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:  
25 óra

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv  
TÁMOP 2.2.1 08/1–2008–0002 „A képzés minőségének és tartalmának  
fejlesztése” keretében készült.  
A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap  
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet  
1085 Budapest, Baross u. 52.  
Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:  
Nagy László főigazgató